

PLAN DOCENTE

Grado en Dirección y Gestión Gastronómica

Asignatura	**Sumillería y cata de bebidas**
Materia	**Ciencia, técnicas culinarias e innovación**
Créditos	**6 ECTS**
Año académico	**2026-2027**
Curso / semestre	**Tercero / Segundo**

RED DE EDUCACIÓN SUPERIOR
Planeta Formación Universidades

CENTRO ADSCRITO
UNIVERSITAT DE BARCELONA

Martín Berasategui CULINARY HUB | UNIVERSITAT DE BARCELONA

CONTENIDOS

1. Presentación de la asignatura

1.1. Descripción

1.2. Aplicaciones profesionales relevantes

2. Resultados de aprendizaje

2.1. Resultados de aprendizaje del título

2.2. Resultados de aprendizaje de la materia

3. Contenidos

4. Metodologías docentes

5. Evaluación

5.1. Evaluación continua

5.2. Evaluación única

6. Bibliografía

CULINARY HUB
UNIVERSITAT DE BARCELONA

1. PRESENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

1.1. DESCRIPCIÓN

La asignatura aporta un conocimiento profundo sobre las principales categorías de bebidas, incluyendo vinos, cervezas, destilados, cafés y tés. Este enfoque permite comprender no solo su proceso de elaboración y características, sino también su papel estratégico en la creación de experiencias gastronómicas completas. Los futuros gestores aprenden a seleccionar y recomendar bebidas de manera fundamentada, elevando el nivel de servicio en cualquier entorno gastronómico.

Asimismo, la asignatura se centra en el desarrollo de habilidades técnicas de cata profesional, permitiendo a los estudiantes analizar las características organolépticas de las bebidas y diseñar maridajes que potencien la experiencia del comensal. Además, se analizan las tendencias del mercado de bebidas, preparando a los estudiantes para proponer ideas innovadoras y creativas en la elaboración de cartas, integrando bebidas como elementos diferenciadores que contribuyen a la identidad de un establecimiento.

Por último, esta formación responde a una necesidad estratégica dentro del sector gastronómico, ya que las bebidas no solo complementan la oferta culinaria, sino que representan un segmento clave en la rentabilidad de los negocios de restauración. Con esta asignatura, los estudiantes adquieren herramientas para optimizar la gestión de bebidas, tomar decisiones informadas en la selección de productos y diseñar estrategias que impulsen la rentabilidad, logrando así una gestión integral y sostenible de los servicios gastronómicos.

1.2. APLICACIONES PROFESIONALES RELEVANTES

Los conocimientos adquiridos capacitan a los estudiantes para desempeñarse como sumilleres expertos, gestores de bebidas en restaurantes, hoteles y eventos, así como asesores en la creación de cartas de bebidas y estrategias de maridaje. Además, esta formación es clave para roles de dirección y gestión, ya que permite optimizar la rentabilidad del negocio mediante una selección estratégica de productos y un enfoque innovador en la oferta de bebidas. Asimismo, abre oportunidades en la industria vitivinícola, cervecera y de destilados, ya sea en marketing, ventas o comunicación,

permitiendo a los egresados aportar un valor diferencial en cualquier ámbito relacionado con la gastronomía y la hospitalidad.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.1. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEL TÍTULO

CONOCIMIENTO

RAK1 Explicar la historia, las tradiciones y la naturaleza de la gastronomía y las limitaciones de la gastronomía como ámbito de conocimiento científico.

RAK4 Explicar los procesos básicos y avanzados de las distintas elaboraciones de alimentos bajo una perspectiva científica, culinaria y de salubridad.

RAK5 Identificar los principales métodos de investigación aplicados a la gastronomía dentro del sector y el ámbito académico.

RAK7 Clasificar las técnicas culinarias aplicadas a la elaboración de alimentos según su aplicabilidad al sector de la gastronomía y a sus diferentes modelos de negocio.

RAK8 Clasificar los alimentos según su composición, nutrientes, características fisicoquímicas, cualidades organolépticas, así como de su producción, manipulación, elaboración, conservación y medidas de seguridad e higiene.

HABILIDADES

RAS3 Desarrollar menús y productos gastronómicos sostenibles y saludables acordes a las necesidades sociales y de salud, adaptados a los distintos modelos de negocio mediante la utilización de principios científicos.

RAS6 Elaborar productos gastronómicos innovadores para cada modelo de negocio y atendiendo al público al cual se dirige a partir de los avances en el sector.

RAS8 Secuenciar tareas y mapas de procesos en la cotidianidad y en los cambios estratégicos de las empresas y organizaciones gastronómicas.

RAS9 Aplicar el método científico a las investigaciones relativas al ámbito de la gastronomía.

RAS10 Enunciar de forma comprensible para un público experto y no experto visiones globales, integradas y sistémicas de los conocimientos y complejidad de los fenómenos que conforman la gastronomía.

COMPETENCIAS

RAC1 Integrar actitudes y comportamientos, acordes al contexto, en la expresión de la crítica y la autocrítica, en la autorregulación y en la integración de conocimientos.

RAC2 Ejercer de manera responsable el puesto de trabajo asignado en la gestión cotidiana de la empresas y organizaciones gastronómicas respetando los derechos humanos, la diversidad y la perspectiva de género.

RAC4 Ejercer un liderazgo constructivo mostrando actitudes coherentes y concepciones éticas y deontológicas.

RAC5 Colaborar en proyectos bajo el principio de resolución de conflictos.

2.2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DE LA MATERIA

HCC4 Desarrollar menús sostenibles y saludables acordes al territorio y a las necesidades específicas de las personas bajo distintos tipos de empresas y modelos de negocio en el sector de la gastronomía.

HCC5 Desarrollar menús según las necesidades nutricionales y de salud de los distintos colectivos tanto en empresas del ámbito público como del privado.

HCC13 Aplicar diversos principios científicos a la técnica gastronómica en la elaboración de productos innovadores, saludables y sostenibles en empresas gastronómicas según modelo de negocio.

Martín Berasategui CULINARY HUB | UNIVERSITAT DE BARCELONA

HATEC1	Sintetizar las variables relevantes para la optimización de la oferta gastronómica en los modelos de negocio gastronómico.
HABCOM1	Expresarse oralmente y por escrito en catalán y castellano y en una tercera lengua, con dominio del lenguaje especializado de la disciplina.
HABCOM2	Manifestar visiones integradas y sistémicas con análisis y comprensión de la complejidad de los fenómenos que enfrenta la gastronomía.
HABCOM3	Enunciar visiones globales y de aplicación de los saberes en la práctica, demostrando capacidad de integración y aplicación de los conocimientos adquiridos en situaciones reales.
ENTAPR1	Expresar crítica y autocrítica de manera constructiva mediante la evaluación objetiva, la identificación de fortalezas y áreas de mejora, y la retroalimentación constructiva en los procesos de aprendizaje.
ENTAPR2	Autorregularse de forma autónoma y con capacidad de análisis, reflexión, síntesis, visión global, razonamiento experto y aplicación de saberes en situaciones nuevas o complejas en los procesos de aprendizaje en el ámbito académico.
ENTAPR3	Integrar nuevos conocimientos y actitudes con la aplicación efectiva y creativa de nuevas ideas y perspectivas adquiridas en situaciones relevantes en su campo de trabajo.

3. CONTENIDOS

Tema 1: Introducción a la sumillería y su importancia en la gastronomía

- Origen y evolución de la figura del sumiller
- Rol del sumiller en la experiencia gastronómica
- Importancia estratégica de las bebidas en la gestión de negocios gastronómicos

Tema 2: Conocimiento de bebidas alcohólicas

- Vinos: variedades, regiones, procesos, clasificación, análisis sensorial

- Cervezas: historia, estilos, procesos de elaboración, factores de calidad, maridaje
- Destilados: tipos, procesos de destilación y envejecimiento, aplicaciones

Tema 3: Conocimiento de bebidas no alcohólicas

- Cafés y tés: tipos, orígenes, métodos de elaboración, técnicas de cata
- Bebidas funcionales: tipos, tendencias, rol en experiencias gastronómicas

Tema 4: Técnicas de cata profesional

- Principios básicos del maridaje
- Técnicas avanzadas de armonización entre bebidas y alimentos
- Maridajes innovadores y de vanguardia

Tema 5: El arte del maridaje

- Nuevas tendencias en el diseño de espacios gastronómicos
- Sostenibilidad y diseño ecoeficiente en el ámbito gastronómico
- Espacios gastronómicos flexibles y adaptables: el futuro del diseño

Tema 6: Gestión estratégica de la oferta de bebidas

- Diseño y desarrollo de cartas de bebidas
- Análisis de costes y fijación de precios
- Estrategias para aumentar la rentabilidad en la oferta de bebidas

Tema 7: Tendencias y sostenibilidad en el mundo de las bebidas

- Nuevas tendencias en vinos naturales, cervezas artesanales y bebidas bajas en alcohol
- Gestión sostenible de la oferta de bebidas
- Promoción de la responsabilidad en el consumo de bebidas alcohólicas

4. METODOLOGÍAS DOCENTES

Los resultados de aprendizaje de la asignatura son los siguientes:

METODOLOGÍA	ACTIVIDAD FORMATIVA	MODALIDAD DE ENSEÑANZA
Clase magistral	Actividad teórica	Presencial
Clases expositivas	Actividad tutelada	Presencial
Estudio de casos	Actividad tutelada	Presencial y no presencial
Elaboración de trabajos	Actividad tutelada	Presencial y no presencial
Visitas guiadas	Actividad tutelada	Presencial

5. EVALUACIÓN

5.1. EVALUACIÓN CONTINUA

La nota final de la asignatura se calcula en base a la ponderación de los siguientes tres bloques de evaluación:

SISTEMA DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN
Evaluación continua (ejercicios, problemas, elaboración de informes, trabajos, casos de estudio)	40%
Prueba de evaluación parcial	20%
Prueba de evaluación final	40%

Si el estudiante no se presenta al examen final, la nota final del curso es “No presentado”.

En caso de que la asignatura quede suspendida, el estudiante puede recuperar el examen final con una prueba de evaluación adicional. Con el resultado obtenido, se procederá al recálculo de la nota final de la asignatura según los criterios anteriores.

5.2. EVALUACIÓN ÚNICA

La evaluación única consta de un único examen que equivale al 100% de la nota de la asignatura. El examen y, por tanto, la asignatura, se aprueba con una calificación igual o superior a 5.00 sobre 10. En caso de que la calificación obtenida sea inferior a 5.00, el estudiante tiene derecho a un examen de recuperación.

Para acogerse a la evaluación única, es necesario enviar a coordinación una solicitud por escrito durante los primeros 15 días hábiles desde el inicio lectivo.

6. BIBLIOGRAFÍA

Galy, D. (2020). Sumillería. Ediciones Paraninfo.

Oliva de Paz, A. (2011). Sumillería. El vino y su servicio. Editorial Síntesis.

Pulido Lería, C. (2021). Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas. UF0849. IC Editorial.

Rankine, B. (2014). Manual práctico de enología. Acribia.

VV.AA. (2014). Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones. Certificados de profesionalidad. Sumillería. Editorial Elearning.